ch siano vn pocho colorite di sotto & di so-
pra, Et cauandole apezo apezo le mette-
rai ne lo piattello buttandoli di sopra del
Zuccharo & dellacqua rosata, Similemente
poi fa' i tempo quadragesimale, mettendo
lo latte de amandole i loco dellaltro latte
sopra dicto Et frigendolo in bono olio, Ite
il riso poterai aconciar i questi doi modi
sopra dicti.

Abi le Cerase de le piu negre ch tu troui & cauatene fora le ossa macinarale molto bene nel mortale, & habi de le rose rosce battute molto bene col coltello, co vn pocho di cascio fresco, & vn pocho di bon cascio uec-chio, Aggiendoli dele spetie, cioe Canella Zenzeuero, & pocho pepe, & del Zuccharo & mescolarai molto bene tutte queste cose Aggiongendoui etiam tre o quattro oua secundo laquantita ch vorrai fare & co crosta di sotto la metterai acocer abello agio i la padella, Et quando sia cotta gli metterai di sopra del Zuccharo, & dellac-qua Rosata.

Abi lugannari & falli allessar, & dessi caue-rai tutto quello ch e bono, & pistarato mto bene nel mortale, & farai di bon latte de amandole bene stretto, passando le dte amandole & latte per lastamegna, co vn dacqua Rosata, & non auendone, i loco dacqua sera bono il brodo di pesetti, o de cici bianchi franti, & co queste cose pistarai molto bene vn pocha de vua passa, & quat-tro o cinque fichi, Aggiongendoui ancharo vnaltra pocha de vua passa fina, vn pocho di petrosillo, & Maiorana, & vlota fritte i prima vn pocho i bono oglio, & battute e ben menute col coltello, Aggiongendoui del Zenzeuero, & de la Canella, & Zuccharo, Et questo tal pieno o vero compostione vole esser ben pisto nel mortale, Et per far ch si prenda como laltre torte pligherai dentro vn pocho di poluer di drutto incorporandola molto bene con queste altre cose, o vero vn pocho pocho di oua de luccio piste & passate per la stamegna ch strengano molto & fanno prender meglio, & farali le soe croste di sotto & di sopra como allaltre torte, Et quando e cotta mettegli sopra del Zuccharo, & dellacqua rosata.

Corticarai languilla & tagliarala i pr Zoli lunghi doi dita facendola vn pocho lessar, ch no sia troppo cotta, Et farai dellatte di a-mandole bello & bianco, passando le dette amandole co bono agresto & co acqua rosata per lastamegna, & chel dicto latte sia ben spesso cioe stritto, Et pistarai vn pocha de vua passa molto bene co tre o quattro r fiche fecche, Poi prenderai delispinaci ro pendoli menuti co le mani per trauerso, &